

商 品 名				
マルシマ 国産有機純米酢 業務用				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1662	20L	1	14,720円	15,898円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
305×295×305 (mm)		21.3kg	4906657166204	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
- (mm)		-kg	-	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年	直射日光を避け、常温で保存してください。開栓後は必ず密栓して冷蔵庫などの冷暗所に保存してください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
有機米(国産) ※酸度4.5%	◎“生命(いのち)を育む農産物”である国産有機栽培のうるち米だけを原料に、昔ながらの製法にこだわり、醸造したお酢です。 温暖な気候に恵まれた広島県尾道で代々受け継がれた技を活かして、じっくりと醸造しています。 純米酢の芳醇な香りと旨みをご賞味ください。 ◎有機JAS登録認証機関の厳正な審査を受けた工場で作られています。 ※沈殿物が出る場合がありますが、品質に変わりはありません。 ※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。			
原料産地	有機米 : 秋田県、岡山県、茨城県、熊本県、群馬県、福井県、新潟県、石川県、滋賀県			
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	20Lバックインボックス 本体：プラ+ダンボール キャップ：プラ ラベル：紙			
栄養成分表示(100g当たり)	製造工程			
エネルギー 36kcal たんぱく質 0.4g 脂質 0.0g 炭水化物 5.1g 食塩相当量 0.02g	1有機玄米→精白→洗米→浸漬 2蒸米 3麴製造(2+種麴) 4原酒製造(麴+蒸米+水+清酒酵母)→酒もろみ 5压榨→原酒液 6酢酸発酵(5+種酢) 7熟成 8一次ろ過 9酸度調整 10仕上げろ過 11加熱殺菌 12異物除去フィルター 13充填 14検査 15ラベル貼り			
ラベル表示	有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無			
備考	製造所 : 杉田与次兵衛商店(有) 広島県尾道市栗原町6345		品質保持剤	発売日
			無	
		金属検知機	ウエイトチェッカー	
		有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無	有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無	
		fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g～ g	

